Rok I. W Tarnowie dnia 30-go listopada 1901 r. Nr. 22.



GŁOS ROLNICZY.

Pismo popularne, illustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

Przedpłata roczna, przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 hal. (półr. 2 k. 30 hal.), roczna w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polsk. 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe obliczają się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem, przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 50% rabatu.

Redaktor odpowiedzialny i Wydawca:

T. CZAYKOWSKI,

profesor gospodarstwa przy c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Kalendarz od 1-go do 16-go grudnia. 1. **N. 1 F. Adw.** Eligiusza. 2. P. Bibianny Panny, 3. W. Franciszka Ksawerego, 4. Ś. Barbary P., Piotra Chryzost., 5. C. Sabby Op., Kryspiny, 6. P. Mikołaja B, 7. S. Ambrożego. 8 **N F. 2. Adw.** *Niep P. M. P.* 9. P. Leokadyi, Waleryi. 10. W. N. M. P. Loretańskiej, 11. S Damazego Pap., 12. C. Aleksandra Żoł., 13. P. Łucyi i Otylii P., 14 S. Nikarego i Spir. 15. **N. F. 3. Adw.** Fortunata, Irenneusza.

Kalendarz myśliwski: W grudniu wolno polować na zwierzynę i ptactwo wszelkiego rodzaju. ochraniać należy: łanie, kozy, cielęta, szpiczaki, jakoteż kury głuszców i cietrzewi.

Kalendarz rybacki: W grudniu wolno łowić wszelkie gatunki ryb z wyjątkiem łososia, pstrąga i raków (samca i samicy).

Poradnik gospodarczy na grudzień. *W polu:* Nawóz wywozić na pola, na spadzistych składać w stosy, na płaskich rozrzucić. Liche oziminy zasilać gnojówką. *W lesie*: Ścinać drzewa na budulec i opał. *Na obejściu*: Młócić zboże. a jeśli nastaną mrozy tęgie a suche, rozpocząć omłot koniczyny. Chlewy i obory zaopatrzyć, by inwentarz nie cierpiał od zimna. Gdy ściany cienkie obłożyć je perzem od strony północnej i wschodniej. Zaglądnąć do kopców z ziemniakami, gdy ziemią nie grubo przykryte, potrząść obornikiem. *W pasiece*: Zaglądnąć do stebnika czy pszczoły siedzą cicho? *Na stawach*: Robić przeręble gdy się lód utworzy. *W gospodarstwie domowem*: Tuczyć trzodę, drób, w czasie długich wieczorów zabrać się do kądzieli i darcia pierza.

Korzystnem by było, gdyby kler wiejski był dobrze obeznany z gospodarstwem rolnem.

Biskup w Pięciokościołach na Węgrzech kreował nie dawno temu przy seminaryum duchownem katedrę profesora agronomii. Fakt ten nasuwa nam myśli, jak pożądanem byłoby coś podobnego i u nas!

Na jak niskim poziomie stoi gospodarstwo rolne naszych włościan, o tem nie potrzeba się szeroko rozwodzić, nie potrzeba z szczególnym naciskiem podnosić, że jeżeli w krótkim czasie nie polepszy się byt materyalny stanu włościańskiego, to zupełny jego upadek ekonomiczny, a w następstwie zbyt często i moralny jest tylko kwestyą czasu.

Dawniej zbawiennym był w tym kierunku wpływ dworów, których łączył prawie zawsze stosunek patryarchalny z ludem wiejskim. Dziś wpływ

ten słabnie coraz to bardziej. Z każdym rokiem przechodzi więcej wiosek w posiadaniu żywiołów, które nie urodziwszy się na roli, tejże nie kochają, do gospodarstwa rolnego już z natury swej powołania nie mają, a tem mniej fachowej wiedzy, pracę zaś samą na roli uważają tylko jako zwykły „interes“.

Miarodajne sfery już oddawna poznały konieczność polepszenia stosunków gospodarskich na wsi i dały wyraz odnośnym dążeniom przez to, że w seminaryach nauczycielskich kształcą przyszłych nauczycieli także w dziedzinie agronomii.

Że praca w tym kierunku nie jest bezowocna, o tem przekonywujemy się coraz więcej; ale też łatwo zrozumiałem jest, że duchowna osoba musiałaby w tym kierunku mieć jeszcze większy wpływ, niż młody zwykle nauczyciel, który do tego bardzo często, nim zaskarbi sobie, zaufanie ludu, już zmienia miejsce swego pobytu, bądź to przez przeniesienie na własne żądanie, lub „zarządu“.

Wzorowe i regularne gospodarstwo na gruntach kościelnych byłoby najlepszym bodźcem do intenzywnej produkcyi u włościan; a pogawędki plebana ze swymi parafianami przy każdej nadarzającej się sposobności, oparte na fachowej wiedzy tegoż, byłyby cennem uzupełnieniem przykładu danego przez własne postępowe gospodarstwo.

Praca tego rodzaju nie byłaby nawet tak trudną, jak się może na pierwszy rzut oka zdaje, gdyż lud wiejski, jak nas codzienne życie uczy, jest bardzo wrażliwy na wszystko, co mu może przynieść materyalne zyski.

Przekonać wieśniaka, że dorodne ziarno przeznaczone na nasienie, wyda pewniejszy i obfitszy plon, uświadomić go, że ogród warzywny starannie utrzymywany, poprawna rasa drobiu, dalej sady z szlachetnemi owocami, — szczególnie w bliskości większych miasteczek, — dadzą mu lepsze dochody, że nie odpowiedne obchodzenie się z nawozem stajennym przedstawia wcale znaczną stratę pieniężną i t. d. może już po kilku, co najwyżej kilkunastu latach zwiększyć narodowy majątek w miliony!....

Wiem, że wielu proboszczy z żalem spogląda na lichy stan ekonomiczny swych parafian, że chętnie by im i pomogli do polepszenia bytu; cóż kiedy sami nie umieją racyonalnie gospodarować, a często nawet nie mają zamiłowania do tego.

Ale na to łatwa rada. Jak trzeba w duchowieństwie rozbudzić zamiłowanie do pracy na niwie ojczystej, jak wyposażyć ono w środki, aby praca ta wydala także dobry owoc, wskazał nam biskup w Pięciokościołach.

Nie jednemu z naszych Książąt Kościoła leży dobro ludu na sercu, i chętnie w różnych potrzebach mu pomaga, ale jako nie agronomowi i na myśl może nie przyszło, jak doniosłe znaczenie ma przykład dany w Pięciokościołach.

Oby myśli te, rzucone w jak najlepszej chęci na papier, znalazły w miarodajnych sferach wdzięczne echo!

Tłumacz 21. listopada 1901. *Józef Jan Neumann.*

Wylęgarnia dla pstrągów.

Po zapłodnieniu ikry trzeba dołożyć wszelkich starań, by rozwijający się płód miał czystą świeżą wodę, odpowiednią ciepłotę i by był bezpieczny przed nieprzyjaciółmi. Wygodną wylęgarnię można urządzić w pobliżu studni w komórce widnej i na tyle ciepłej, by woda w niej nie marzła. Urządzenia kosztownego nie wymaga, jeden zbiornik na wodę i kilka naczyń wylęgowych wystarczy w zupełności do wyprodukowania kilku tysięcy sztuk narybku.

Zbiornik na wodę 4 do 5 hl. pojemności może być sporządzony z drzewa w kształcie czworobocznej kadzi lub otwartej beczki. Ustawić go trzeba na rusztowaniu, zbitem z ligarków, w wysokości $1^1/_2$ metra nad ziemią. Tuż przy dnie zbiornika osadzić kurek (kran), a otwór jego od strony wewnętrznej zbiornika przykryć gąbką, którą można gwoździkami przymocować do dna. Gąbka ma powstrzymywać piasek, by nie wchodził do kranu i naczyń wylęgowych. Na dno zbiornika nasypać piasku na 10 cm. grubo i nalać świeżej wody.

Naczynia wylęgowe mogą być gliniane, polewane, albo z cynkowanej blachy a także drewniane lecz te wymagają staranniejszego oczyszczania z osiadającego namułu. Kształt skrzynki 50 cm. długiej, 20 cm. szerokiej, a 15 cm. głębokiej będzie najodpowiedniejszy. W takiej skrzynce na obu ścianach dłuższych w wysokości 10 cm. od dna siedzą poziome uszka, na których ma spocząć ramka. Ramkę można sporządzić z drzewa dębowego, a ma ona być tak wielka, by do skrzynki wolno wchodziła. W obu krótszych listwach ramki powycinać dłutkiem niegłębokie karby i osadzić w nich sztabki szklanne. Sztabki mają siedzieć tak gęsto, by ikra przez szpary między sztabkami nie przelatywała. Na jednej takiej ramce zmieści się 1500 do 2000 sztuk ikry, ilość zatem naczyń wylęgowych zależeć będzie od ilości narybku jaki mamy wyprodukować. Oprócz skrzynek potrzebne będą schodki, na których te naczynia (skrzynki) mają być ustawione. Schodki ustawia się tak przy zbiorniku, by woda z kranu spływała wprost do skrzynki najwyżej postawionej, z tej ma ona spływać przez rurkę osadzoną tuż przy brzegu do skrzynki siedzącej niżej, z tej do trzeciej i t. d. Z ostatniej zaś skrzynki trzeba wodę odprowadzić rurą na zewnątrz komórki.

Gdy już wszystko jest gotowe i dobrze funkcyonuje, można się zabrać do rosypywania ikry na ramki, przyczem zważać należy na to, by jajeczko jedno od drugiego było odległe przynajmniej na grubość igły. Jajeczka, które leżą jedne na drugich, a także takie, które rozmieszczono wprawdzie w warstwie pojedyńczej ulegają pleśni, gdy się z sobą stykają, pleśń bowiem rozciąga się bardzo łatwo na jajeczka sąsiednie, gdy jedno z nich obsiądą te pasożyty.

Ramki z jajeczkami wstawia się następnie do skrzynek, otwiera kurek zbiornika i puszcza wodę tak silnym strumieniem, by się nie przelewała przez brzegi pierwszej skrzynki, lecz by się sączyła bez przerwy strumieniem grubości gęsiego pióra.

Oprócz tej ciągłej zmiany wody w aparacie koniecznem jest usuwać jajeczka zepsute, które łatwo odróżnić od zdrowych. Jajeczka zdrowe są przeźroczyste, zaśniećiałe z zarodkiem martwym są mętne, białawe i takie

trzeba co dnia usuwać przy pomocy szydła, sporządzonego z igły wbitej w drewniany trzonek.

W ciągu pierwszego tygodnia trzeba się z jajeczkami obchodzić bardzo starannie, nie przestawiać aparatu, nie ruszać ramek w ogóle unikać wszelkich wstrząśnień, a co dotrzymać łatwo, bo do usuwania jajeczek zepsutych nie potrzeba ramek wyjmować, widzi się je bowiem doskonale przez warstewkę wody na 3 cm. grubą, jaka nad ramkami się rozciąga.

W dwa tygodnie po zapłodnieniu dają się zauważyć dwa czarne punkciki i to jest oznaką, że rozwój płodu jest prawidłowy. Od tej pory wzrastające żyjątka stają się mniej czułe na wpływy zewnętrzne i w tem stadyum mogą być przesyłane nawet w odległe strony. Do przesyłki można się posłużyć skrzynką lub pudełkiem drewnianem. Na dno takiego naczynia sypie się warstewkę drobnego mchu, dobrze zwilżonego, a na nim jajeczka, lecz rzadko, by się z sobą nie stykały, potem układa się drugą warstewkę mchu i znowu jajeczka i tak wypełnia pudełko, aż do wieczka.

Po upływie kilku tygodni, z jajeczek pozostawionych w aparacie wykłuwają się malutkie rybki, które na brzuchu mają woreczek z resztką zapasów pokarmowych, jakich zarodek nie zużył do swego wykształcenia. Czas wylęgu zawisł od temperatury wody i tak: przy cieplocie 7·5° C. potrzeba 73 dni, przy 10° C. 47 dni, a przy 12·5° C. 32 dni czasu, by z ikry wykluł się młody pstrąg. *Czaykowski.*

Nosacizna.

Nosacizna jest chorobą zaraźliwą nieuleczalną, właściwą koniom, osłom i mułom lecz może się przenieść łatwo także na człowieka. Przyczyną bywa zawsze zarażenie, a przebieg jej może być szybki lub długotrwały i w tym ostatnim wypadku nazywamy ją nosacizną chroniczną. Objawy nosacizny chronicznej są następujące:

1. Wyciek z nosa, zwykle z jednego tylko nożdrza bywa z początku wodnisty, później mętny, ciągliwy, białawy lub szary, czasem z gruzełkami ropy z krwią zmieszanej. Wyciek taki zsycha się na nozdrzach i tworzy na ich brzegach skorupę koloru zielonkowatego, która jest bardzo smrodliwa, podobnie jak i oddech konia.

2. W rowie podszczękowym nabrzmiewają gruczoły limfatyczne i to po stronie tego nozdrza, z którego wyciek się sączy. Nabrzmienia bywają z początku miękkie i bolesne, później twardnieją i stają się na uciskanie palcami zupełnie nieczułe. Wielkość ich bywa różna, niekiedy są tak wielkie jak laskowy orzech, chociaż zdarzają się także guzy wielkości kurzego jaja.

3. Zmiany dostrzegalne na błonie śluzowej. Jeśli się konia ustawi do słońca i zaglądnie do wnętrza tego nozdrza, z którego wycieka posoka, to się spostrzeże, że błona nosowa jest sinawa i że jest pokryta wrzodami, które są z początku małe jak główka od szpilki, ale rozszerzają się później i dochodzą wielkości grosza. Wrzody mają brzeg wyniosły, strupowaty, a środek zaklęsły, brudno biały, wydzielający smrodliwą posokę. Wrzody opanowują także przegrodę nosową, a przy dłuższem trwaniu choroby, przeżerają nawet chrząstkę, pozostawiając mniejsze lub większe otwory.

Przy nosaciznie chronicznej stan chorobliwy może trwać miesiące całe, przyczem zwierzęta są wesołe, nie tracą apetytu ani nie marnieją, kiedy jednak choroba się rozszerzy i zaatakuje płuca, wtedy dopiero okazuje koń stan chorobliwy, marnieje szybko, sierść się na nim jeży i traci połysk, oddechanie bywa utrudnione, a kaszel częsty lecz suchy naprowadza na domysł, że zwierzę jest poważnie chore. W dalszym przebiegu choroby dają się zauważyć opuchnienia na odnóżach, brzuchu, piersiach i na głowie. Koń traci chęć do jadła, marnieje czem raz bardziej, a wreszcie zdecha z wycieńczenia.

N. Sikorski
c. k. lekarz weter.

Brzemienność krów i poród.

Krowa nosi płód przeciętnie 40 do 41 tygodni; zazwyczaj przyjmują okres brzemienności na dni 285, chociaż mogą się zdarzyć porody późniejsze. W czasie brzemienności należy krowę bardzo starannie pielęgnować, a szczególnie w ostatnich sześciu tygodniach powinno się jej dawać paszę zdrową, lekko strawną, nie odymającą, unikać podawania wielkich porcyj buraków. Niemniej baczyć na to należy, by czeladź obchodziła się z krową łagodnie, nie dozwalać na bicie, kopanie nogami i t. p.

Krowy cielne trzeba wypuszczać ze stajni pojedyńczo, by się nie bodły i w drzwiach nie zgniatały, nie zmuszać do przeskakiwania rowów, wysokich progów i t. p. Na 4 do 6 tygodni przed ocieleniem powinno się dojenia zaprzestać czyli jak to mówią krowę zapuścić, ażeby płodowi w łonie matki nie ujmować pokarmu. Zapuszczać zwolna, by nie spowodować zapalenia wymienia. Zdajać zatem tylko częściowo, to znaczy, z ilości dawanego mleka zdajać przez dwa do trzech dni tylko połowę, później część trzecią i t. d. aż krowa mleko w zupełności utraci.

Oznaki zbliżającego się porodu są bardzo wybitne wymię powiększa się i nabrzmiewa, z dojek za pociągnięciem wychodzi ciecz żółtawa, części płciowe nabrzmiewają, a z pochwy wydziela się śluz; w końcu krowa staje się niespokojną, obziera się po za siebie, to się kładzie, to wstaje, wreszcie objawiają się bole i rozpoczyna się poród.

Najpierw ukazuje się pęcherz wodny, z którego można wodę wypuścić, gdy całkiem na wierzch wylezie. Potem wychodzą nóżki przednie, przodem racic, skierowane ku górze, a na nich leży główka, z której najpierw widzimy tylko pysk. Takie położenie nazywamy prawidłowem, każde inne nienormalnem. Dostrzeże się nieprawidłowe wychodzenie płodu, to trzeba wezwać zaraz weterynarza, lub postarać się o kogoś kto się na obrocie płodu rozumie.

Przy prawidłowym porodzie najlepiej jest pozostawić cały przebieg naturze, gdyby jednak wyjście płodu opóźniało się, można pomagać, ciągnąc cielę lekko za nogi, ale tylko podczas nałymania się krowy.

Po urodzeniu się cielęcia, przeciąć sznurek pępkowy na 10 cm. od brzucha, usunąć śluz z nozdrzy i pyska, by ułatwić oddechanie, posypać cielę solą i otrębami i podłożyć krowie pod pysk, by je oblizała. Gdy krowa nie chce cielęcia lizać, w takim razie trzeba je obmyć letnią wodą, dobrze wytrzeć

na sucho i przysadzić do cycka, gdy na tyle się wzmocni, że potrafi się na nogach utrzymać.

U krów dobrze żywionych napływ mleka po ocieleniu jest bardzo obfity, dlatego trzeba krowę zdajać, jeśli cielę wszystkiego mleka nie spotrzebuje.

R. Zabłocki.

Obrazki z przyrody,

napisał Franciszek Marzec, nauczyciel.

Żaby.

Do zwierząt, któremi się u nas najwięcej brzydzą i prześladują je niesłusznie, należą żaby. Rozróżniamy kilka gatunków żab, a głównie znane są każdemu: ropuchy ogrodowe i wodne, żaby brunatne lądowe i zielone wodne; wszystkie należą do rodziny skrzeków.

Ropucha ogrodowa jest koloru rudawo-popielatego, z zielonkowatym brzuchem i przebywa w miejscach wilgotnych, w rowach, w ciemnych ustroniach lasów. We dnie najczęściej spoczywa ukryta pod wielkimi kamieniami lub w norach, a w nocy dopiero wychodzi na łowy.

Ropucha wodna jest barwy zielonkowatej, z żółtemi pręgami i rudemi plamkami, mniejsza od poprzedzającej. Żyje na wodach i błotach, a z wydętej gardzieli wydaje znany głos żałobny: pon, pon. Wszystkie ropuchy są ociężałe, pękate, wstręt obudzające. Ciało ich pokryte brodawkami, z których smrodliwa woń wytryska. Oczy ich piękne, z fosforycznie błyszczącem światłem. Stara baśń powiada, że ropuchy mają we łbie kosztowny dyament, który odbija się blaskiem w ich źrenicach. Nogi tylne ropuch są nieco krótsze niż u żaby, stąd z trudnością tylko łażą, lub z ciężkością podskakują drobniutkimi podrygami. Ropuchy nie są jadowite, ale schwytane w rękę lub rozdrażnione wydają z siebie ową ciecz smrodliwą i ostrą, sprawiającą pryszcze na ciele, jednak ból, spowodowany nimi, prędko przechodzi.

Ropuchy mają życie bardzo wytrwałe i żyć mogą 30 do 40 lat. Niektórzy ludzie na wsi utrzymują, że ropucha może żyć setki lat zarosła w kamieniu lub w starym dębie, ale to jest bajką; głupim również jest zabobon, że ropuchy czarują krowy i odbierają im mleko, jak to czasem nierozsądne kobiety wiejskie myślą.

Żaby szare lądowe i zielone wodne są wszystkim bardzo dobrze znane. Chwyta je przedewszystkiem bocian. Żaby polują zawsze na żywą zdobycz, długo i cierpliwie na nią czatując. Wychodzą z wody często, bo lubią się wygrzewać na słońcu. W dni deszczowe i gorące skrzeczą, szczególnie wieczorem, melodyjnym nieprzyjemnym głosem. Po gwałtownych burzach spadają czasem na ziemię zielone żabki, szczególnie w okolicach, będących w pobliżu wielkich wód Nie spadają one z nieba, tylko tak zwana trąba powietrzna, powstała w czasie burzy, szalejąc nad jeziorem, stawem lub bagnem, chwyta w swe sploty i wciąga w siebie wodę z tem wszystkiem,

co takowa w sobie zawiera, a mianowicie, skrzek żabi lub ikrę rybią itp. i przenosi do nas. Po ciepłym deszczyku wiosennym młode żabki wychodzą z wody i setkami roją się po wilgotnej ziemi. Nierozsądni ludzie zabijają często i prześladują ropuchy i żaby, gdy je spotykają w polu, myśląc, że one razem z myszami zniszczyły zasiewy, lub zjadły ziarno w zbożu zżętem i w półkopki złożonem. Tymczasem są to najniewinniejsze stworzenia, które owadów i wilgoci szukając, wcisnęły się pod półkopki. *Żaby bowiem i ropuchy żywią się jedynie owadami i należą dlatego do zwierząt bardzo pożytecznych.* Żaby zjadają: robaki, poczwarki wodnych owadów, mięczaki, ale tylko żywe. Ropuchy oprócz wymienionych owadów łowią także nocną porą: glisty, muchy, świerszcze, gąsienice, ślimaki i tłuste chrabąszcze, a w cieplarniach i ogrodach tępią stonogi, skorki i t. p., dla roślin, kwiatów i owoców szkodliwe robactwa. Żabki zielone włażą nawet na liście drzew, by tam polować na owady.

Ropuchy, oprócz nierozumnego człowieka, co je zabija i bociana, nie obawiają się żadnego nieprzyjaciela. Lis albo tchórz, który zjada żaby, nic złego ropusze nie wyrządzi, bo zaledwie ją chwyci ostremi zębami, zaraz ją puszcza ze wstrętem. Ropuchy bowiem w chwili niebezpiecznej wypuszczają ze swoich licznych gruczołków skórnych ową ciecz gryzącą o obrzydliwej woni, którą je natura dla ochrony obdarowała i która słabe, mniejsze zwierzęta czworonożne nawet o śmierć przyprawić może. W niektórych krajach znają się lepiej niż u nas na wartości ropuch. We Francyi i Anglii prowadzą nawet dość ożywiony handel ropuchami, których gospodarze i ogrodnicy dużo zakupują i wpuszczają do swych ogrodów i pól, aby im wszelkie szkodliwe owady niszczyły. Nawet w Chinach szanują żaby i ropuchy niszczące szarańczę na polach tamtejszych i surowo bywa tam każdy karany, ktoby złowił dla spożycia lub zabijał te niewinne a pożyteczne zwierzęta. A trzeba wiedzieć, że Chińczykom bardzo smakują żabki z ryżem.

Samice żaby i ropuchy składają swe jajka na przyszłe potomstwo we wodach w postaci brył lub wałeczków powleczonych śluzem, w którym się jedne przy drugich trzymają. Z jajek tych powstają *kijanki* (głowacze), z ogonkiem podobnym do rybiego. Później małej żabce wyrastają nóżki, poczem ogonek odpada i żaba przychodzi do doskonałej postaci.

W jesieni chronią się żaby na dno wód lub kryją się w błoto, drętwieją tam i leżą jakby nieżywe przez całą zimę. Ropuchy zapadają w takie samo odrętwienie zimowe w rozpadlinach skał i kamieni, a na wiosnę, gdy ciepłe słoneczko ziemię i wodę ogrzeje, budzą się wszystkie do nowego życia.

Przypatrzmy się i badajmy tę misterną zgodę w całej przyrodzie, gdzie żadne stworzenie nie żyje bez celu. Gdzie każdy twór wypełnia wytknięte mu przez Stwórcę obowiązki, podziwiajmy i uwielbiajmy Boga w jego dziełach — a *szanujmy i ochraniajmy pożyteczne zwierzęta*!

Wyrób win owocowych i jagodowych.

(C. d. Urządzenie piwnicy nie wymaga wielkiego nakładu, bo potrzebne sprzęty mogą być bardzo pojedyncze i tak: pod każdą beczkę potrzebne będą ligarki odpowiednio wycięte, by się beczka nie ruszała za lada potrąceniem. Dla ustawienia flaszek potrzebne będą półki, zbudowane z mocnych rygli lub desek, by mogły udźwignąć znaczniejszy ciężar. Oprócz tego potrzebne będą następujące sprzęty i przybory: jeden stół, jedna ławeczka do siedzenia, maszynka do korkowania, lejek szklany, rurka kauczukowa, termometr, szklanka do badania próbek i na tem koniec. Przy znaczniejszej fabrykacyi oprócz sprzętów wymienionych nie obejdzie się bez pompy, filtru maszynowego (asbestowego lub bibułowego), bez aparatów do mierzania kwasu, cukru, alkoholu i t. d.

Jeśli kto robi dopiero próby, a niema piwnicy ani innego odpowiedniego schowku, ten niech ściągnie wino do flaszek, a gdy je szczelnie zakorkuje i zalakuje, niech je włoży do jakiej paczki i zakopie w ziemi, w cieniu drzewa lub budynku od strony północnej.

W późnej jednak jesieni trzeba flaszki wydobyć, żeby od mrozów nie popękały i przechowywać w chłodnej izbie.

Fermentacya piwniczna. Chociaż wino w piwnicy leży w spokoju t. j. ani się nie burzy, ani nie pieni, to pomimo tego odbywa się w niem łagodny proces fermentacyjny, przy którym resztki cukru bywają zwolna przerabiane na alkohol i kwas węglowy. W tem stadyum wytworzony kwas węglowy musi w winie pozostać, jeśli ono ma być napojem smacznym i orzeźwiającym. Ponieważ zaś doświadczenia wykazały, że wino, woda i inne płyny atrzymują tem więcej kwasu węglowego, im są zimniejsze, dlatego ciepłota w piwnicy musi być niska i jednostajna, około 10° R (12½° C) wynosząca. Przy wyższej ciepłocie ujdzie kwas węglowy, skoro się tylko czop odetka a wino będzie mdłe. Że tak jest, można się o tem przekonać na wiosnę w piwnicach łatwo się ogrzewających, bo gdy którą beczkę z młodem winem odetkamy, to płyn zacznie się wnet pienić i syczeć jak szampan; podczas gdy w zimie zjawisko to nie dawało się zauważyć.

Oprócz fermentacyi odbywa się w winie jeszcze inny proces. Oto drobniutkie cząsteczki płynu przedostają się przez pory beczki, wychodzą na jej powierzchnię i ulatniają się, a w ich miejsce wchodzi do wina powietrze, którego tlen przekształca owocowe olejki lotne na inne związki eteryczne, stwarzające miły zapach, zwany bukietem wina.

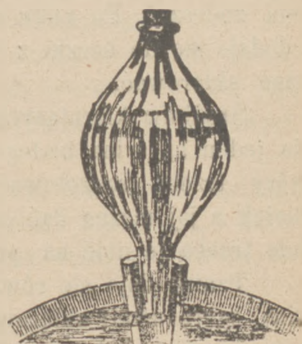
Czas, jak długo wino ma leżeć w beczkach, zależy od jakości wina i innych okoliczności. I tak: wino lekkie, o małej zawartości alkoholu, musi być wypite już po kilku miesiącach. Wina stołowe trzyma się w beczkach 1½ do 2-óch lat, wina zaś deserowe 2 do 3 lat. Co roku trzeba wino przynajmniej raz ściągnąć do innej beczki, bo przy leżeniu wytwarza się pewna nieznaczna ilość osadu, który rozkładając się wpływałby szkodliwie na dobroć wina. To ściąganie powinno się odbywać w zimie, by możliwie jak najmniej kwasu węglowego utracić.

Skutkiem przenikania płynu przez pory beczki, wina przy leżeniu cią-

gle ubywa, dlatego musi się beczki co kilka tygodni dopełniać winem, dojrzewającem we flaszkach, lub starszem winem flaszkowem.

By uniknąć częstego otwierania beczek, można czopy zaopatrzyć w naczynia szklane, napełnione winem a zatkane szczelnie korkiem ryc. 12.

Klarowanie wina. Do flaszek można ściągać tylko takie wino, które jest zupełnie czyste, a czy ono jest takiem, wykaże nam próbka w kieliszku, trzymana do światła. Okażą się męty, to trzeba się nad tem zastanowić, co może być tego powodem, że męty nie osiadły. Najczęstszym powodem bywa to, że wino jest młode, czyli że nie wyrobiło zupełnie. W takim wypadku najlepiej będzie pozostawić wino w spokoju aż ukończy fermentacyę, poczem się sklaruje samo. Więc z winami sporządzonemi od lipca do grudnia, trzeba wyczekać do maja lub czerwca, aż nastanie pora ciepła, a wtedy słuchać, czy w beczce nie rozpocznie się ruch. Pocznie w beczce szumieć, to dobry znak, bo wino wyrobi i sklaruje się samo bez naszej pomocy.



Ryc. 12. Naczynie do napełniania beczki.

Komu rozchodzi się o szybsze sklarowanie wina młodego, temu radzę, niech sporządzi sobie filter taki jaki opisuję poniżej.

Pojedynczy filter składa się z beczki o jednem dnie u dołu. U góry wchodzi w nią szczelnie zbiornik kształtu szaflika. Taki zbiornik da się sporządzić z innej beczki przerzniętej na pół, lecz w spodzie musi ona być o tyle węższa, by w poprzednią beczkę właziła i to tak szczelnie jak nagłówek u maślnicy.

W dnie tego zbiornika osadza się kilka rurek 5 do 8, wszystkie grubości kija a na 10 cm. długie. Rurki mają tkwić całą swą długością w naczyniu dolnem i są na końcu zakarbowane. Na tych rurkach przywiązuje się woreczki płócienne, mające 5 do 6 cm. średnicy a do 25 cm. długości.

Do zbiornika górnego nalewa się wina, które przez rurki wchodzi do woreczków, a z tych przesącza się do naczynia dolnego t. j. do beczki z której można je wypuścić pipą osadzoną u dołu nad dnem. Gdyby z pipy szło wino mętne, to trzeba je zlać do zbiornika po raz wtóry. Zbiornik nakryć czystem płótnem, by się do środka nie dostawały owady.

Win starszych, których na działanie powietrza wystawiać nie można, żeby nie utraciły alkoholu i kwasu węglowego, nie należy poddawać klarowaniu w filtrze powyżej opisanym. Do sklarowania takiego wina służą filtry zamknięte, których przy małej produkcyi nie opłaci się sprawiać. W tym wypadku trzeba się posłużyć środkami klarującymi a mianowicie: białkiem lub taniną dla win czerwonych, a pęcherzem rybim lub taniną dla win białych.

Przed zastosowaniem tych środków trzeba zrobić próbę, by się dowiedzieć, którego z tych środków użyć. W tym celu, trzy niewielkie, co najwyżej ćwierć litrowe flaszki, napełnia się winem i wpuszcza po parę kropli płynów klarujących. Do jednej daje się kilka kropli płynu, otrzymanego z pęcherza rybiego rozgotowanego we wodzie, do drugiej kilka kropli

roztworu taniny, a do trzeciej po kilka kropli środka jednego i drugiego. Przy badaniu wina czerwonego, zamiast roztworu z pęcherza, daje się kilka kropli białka z jaja rozbitego na pianę.

Po napełnieniu zatyka się flaszeczki i wstrząsa niemi, by płyn z winem zmięszać. Po kilku dniach obserwuje się jaki wpływ wywarły środki i dodaje się do beczki z winem takiego z nich, który we flaszeczce zdołał wino sklarować.

Środków klarujących nie dawać dużo, by wina dodatkami nie zepsuć. Na jeden hl. wina białego daje się od 1-go do 3-ech gr. pęcherza rybiego, który trzeba rozgotować we wodzie, a następnie przefasować przez sito. Białek z jaj można dać od jednego do trzech na 1 hl. wina, lecz poprzednio trzeba je ubić na pianę.

Taninę daje się również w roztworze a do roztwarzania można użyć wina, które mamy sklarować Taniny użyć w takiej tylko ilości, ile do sklarowania niezbędnie potrzeba.

Środki klarujące trzeba z winem dobrze wymięszać. W tym celu, po wlaniu roztworu klarującego, trzeba beczkę zatkać i toczyć w tę i w ową stronę, by płyn w ruch wprawić, poczem pozostawić w spokoju aż do zupełnego sklarowania.

Jeśli próba wykaże, że żaden z środków klarujących skutku nie sprowadza, w takim razie trzeba przeprowadzić próbę z roztworem kamienia winnego. Tak naprawia się wina starsze; młodsze trzeba poddać fermentacyi powtórnej jeśli ich nie chcemy filtrować.

Ściąganie wina do flaszek (butelkowanie). Wino zupełnie dojrzałe ściąga się do flaszek dlatego, że we flaszkach szczelnie zamkniętych wina nie ubywa i że da się ono w nich przechowywać bez szkodliwych zmian przez długie lata, przyczem wino nie wymaga żadnej obsługi. Oprócz tego nie traci wino na smaku, lecz owszem zyskuje, o czem znawcy wyrażają się, że wino staje się wytrawnem.

Przed ściąganiem do flaszek trzeba wino poddać następującej próbie: do czystej szklanki należy naciągnąć wina z beczki i ustawić przy ciepłym piecu. Jeśli to wino po 24 godzinach będzie klarownem t. j. jeśli się w niem nie okaże nawet ślad mętów, w takim razie będzie do ściągauia dojrzałem, w wypadku przeciwnym fermentacya powolna nie jest jeszcze ukończona, a wino ściągnięte do flaszek utworzyłoby osad.

Do przechowywania wina nadają się najlepiej flaszki litrowe $^3/_4$ litrowe, białe (bezbarwne), u dołu cylindryczne, w górze z wąską a dość długą szyjką. Flaszki pękate nie są dobre, bo zajmują wiele miejsca na półkach. Kto potrzebuje większej ilości flaszek n. p. 1000 sztuk lub więcej, ten zrobi dobrze, jeśli je sobie zamówi we fabryce szkła, bo może dostać flaszki jednego kalibru i takiego kształtu, jaki się mu podoba. Przy mniejszem zapotrzebowaniu trzeba się zadowolnić flaszkami, jakich dostarczyć mogą handlarze. Lecz w takim razie trzeba każdą flaszkę badać węchem, by nie nabyć takich flaszek, w których przechowywano naftę lub inne woniejące płyny.

Przed napełnianiem trzeba flaszki należycie wypłukać, a szczególniejsza troskliwość pod tym względem będzie wskazana przy czyszczeniu flaszek już używanych. W fabryce win owocowych używają do czyszczenia flaszek

osobnych przyrządów, z wirującemi szczotkami, na które się flaszki nasadza, a szczotki obracając się w nich, czyszczą je dokładnie. Przy wyrobie wina w mniejszej ilości trzeba użyć do czyszczenia flaszek śrótu lub piasku. Śrót ma być żelazny, nie ołowiany, bo ten jako miękki pozostawia drobne cząsteczki ołowiu na ścianach flaszki, a te czynią wino trującem.

Po wyczyszczeniu, wypłukaniu i wysuszeniu flaszek, można się zabrać do ściągania wina, a da się to uskutecznić albo rurką kauczukową, albo pipą (kranem), w którą beczka powinna być zaopatrzona jeszcze przed jej napełnieniem.

Pipą da się ściągnąć tylko takie wino, które na dnie niema żadnego osadu (lagru). Jeżeli jest osad, to zostanie przy ściąganiu wzruszony, a wzruszy go wir, który powstaje przez wypuszczanie płynu dolnym otworem beczki. Osad ten osiędzie później we flaszkach.

Flaszek nie należy napełniać aż pod sam korek, bo przy ladajakiem ogrzaniu objętość wina i prężność kwasu węglowego się zwiększy, przyczem nastąpi albo rozsadzenie flaszki albo wysadzenie korka.

Po napełnieniu flaszek trzeba je zakorkować. Korki mają być cylindryczne, dość długie, gęste, nie kruche i bez wielkich porów. Ich wielkość powinna się stosować do wielkości otworów w szyjkach flaszek. W każdym razie mają być tak grube, by przy wgniataniu w otwór szyjki trzeba było użyć znaczniejszej siły. Ponieważ słabo (nieszczelnie) zakorkowane wino łatwo się psuje, a mianowicie kwaśnieje, przeto dobrze będzie gotować korki w parafinie, by parafina pory w korkach zalała. Nie gotuje się korków w parafinie, to trzeba je sparzać wrzącą wodą, by się stały elastyczne (podatne) i by się dały wgniatać w otwory flaszek. *Czayk.*

Przezimowanie roślin kwiatowych w pokojach.

Wiele amatorek kwiatów pokojowych jest w kłopocie, co ze swymi kwiatami przez zimę zrobić, jak je rozmieścić w mieszkaniu i jak pielęgnować, aby dobrze przezimowały.

Ponieważ rozmaite rośliny kwiatowe powszechnie u nas w pokojach, hodowane ze względu na swe pochodzenie wymagają różnej ciepłoty, przeto przedewszystkiem rozdzielmy kwiaty na takie, które wymagają niższej i takie które wymagają wyższej temperatury.

A więc w miejscach n. p. w nieopalonym pokoju, gdzie temperatura nie schodzi poniżej + 4 lub + 3° R a nie podnosi się powyżej 9° R będziemy przechowywać: akacye, primule, cyklameny, aralie, agawy, cynerarie, kamelie, pomarańcze, cytryny, fuchsye, eryki, laury, mirty, pelargonie, oleandry, złocienie (chrysanthemy) i wszelkie szpilkowe n. p. araucarie. Jeśliby które z tych roślin pokryły się pączkami i czas ich kwitnienia chcielibyśmy przyspieszyć, należy przenosić je *stopniowo* do coraz cieplejszego powietrza, a więc w pokoju ciepłem postawimy je naprzód na półce okna, gdzie jest powietrze najchłodniejsze, a następnie będziemy je od okna coraz bardziej oddalać.

W temperaturze ciepłej 12 do 14° R., jaką posiadają zazwyczaj pokoje

w zimie przez nas zamieszkane, będziemy przechowywali: begonie, kaktusy passiflorę, draceny, fikusy, palmy i wszelkiego rodzaju paprocie.

Gdy już rośliny zostały należycie w pokoju rozmieszczone nasuwa się drugie pytanie, jak je należy podlewać.

Pamiętajmy. że rośliny w zimie mniej ucierpią choćby od pewnej suszy, niż zbytniej wilgoci, co jest zupełnie naturalne, gdyż w zimie słabiej rosnąc, mniej wody zużytkują.

Szczególnie rośliny trzymane w zimnym pokoju powinniśmy skromnie podlewać. Do podlewania najlepiej używać deszczówki, można w końcu podlewać i wodą studzienną, ale wystałą i nie zbyt zimną, o temperaturze takiej, jaka panuje w pokoju.

Od wielu amatorek kamelii, azalii, słyszałem skargi, że chociaż rośliny te były obsypane pączkami, nie kwitły, gdyż pączki obleciały. Otóż główną przyczyną tego jest zbyt gwałtowna zmiana temperatury przy przenoszeniu tych roślin z pokoju zimnego do ciepłego, a następnie zbyt suche powietrze, jakie panuje w naszych opalanych mieszkaniach. Niezbędną więc tu rzeczą skrapianie roślin, o ile możności najczęściej, choćby codzienne, oraz omywanie liści z prochu, który zatykając pory utrudnia roślinom oddychanie.

W końcu dostarczanie roślinom jak najwięcej świeżego powietrza bardzo korzystnie wpłynie na ich przezimowanie. Przy przewietrzaniu pokoju w zimie trzeba jednak rośliny chronić od bezpośredniego wpływu zimnego powietrza idącego z zewnątrz, jak również od przeciągów, które roślinom bardzo szkodzą.

Wiktor Tabeau,
naucz. kraj. szk. ogrod.

Korespondencye Redakcyi.

Szanownym Redakcyom: „*Głosu Drohobyckiego*“, „*Ogrodnictwa*“, „*Ogrodnika zawodowego*“, „*Pogoni*“, „*Prawdy*“, *Przedświtu*“, „*Rolnika szląskiego*“, „*Szkolnictwa*“, „*Wieńca i Pszczółki*“, jakoteż „*Związku chłopskiego*“ za łaskawą ocenę i życzliwe polecenie Swym Czytelnikom „Poradnika przy wyrobie win owocowych i jagodowych“ składa niniejszem serdeczne podziękowanie.

Prof. T. Czaykowski.

Rozmaitości.

Piśmiennictwo rolnicze. *Przewodnik Kółek rolniczych* z dnia 15 listopada b. r. (Nr. 22) wyszedł z druku i zawiera następujące artykuły: Rolnicze Spółki magazynowe — Wskazówki dla włościan w sprawach opiekuńczych: ustanowienie i wykonywanie kurateli; praktyczne wskazówki dla opiekunów — Jakie zboże wywozimy na targi? — Samozaparzenie paszy. — Najtańszy opał. — Głosy ze wsi: o torfie na opał. — Pielęgnowanie drzew owocowych w sadzie. — Za pracę nowa nagroda. — Spółki oszczędności i pożyczek. — Sprawy Towarzystwa Kółek rolniczych. — Wystawa Kółek rolniczych powiatu Tarnobrzeskiego w Zaleszanach. — Sprawy Towarzystwa chowu drobiu w Jarosławiu. — Kronika,

informacye, rady, wskazówki. — Informacye handlowe: pośrednictwo w zakupnie węgla.

Ponadto dołączono jako bezpłatny dodatek dla prenumeratorów świeży wydany tomik 13 wydawnictwa Towarzystwa Kółek rolniczych, mieszczący rozprawę Dra Franciszka Stefczyka: *Rolnicze spółki magazynowe*. Broszura ta o 52 stronach zawiera następujące rozdziały: Słowo wstępne. — 1) Co dotychczas zdziałały Kółka rolnicze na polu handlu wiejskiego. — 2) O potrzebie lepszej organizacyi handlu rolniczego. 3) O urządzeniu i działalności rolniczych i magazynowych Spółek. — 4) Jakie korzyści przynoszą Spółki magazynowe? 5) Jak mogą Kółka rolnicze współdziałać ze Spółkami magazynowemi? 6) Warunki zdrowego rozwoju Spółek magazynowych 7) Pomoc krajowa i rządowa dla rolniczych Spółek magazynowych.

Broszura ta jest do nabycia w Zarządzie głównym Towarzystwa ul. Kopernika 19 — oraz w księgarniach. — Cena 20 hal.

Kit do zalepiania szpar u okien. Kto chce oszczędzić na opale i ochronić się od przeciągu jaki wieje przez szpary u okien, niech je pozalepia kitem sporządzonym w sposób poniżej podany. Weź litr żytniej mąki, $^1/_2$ litra miałkiego piasku polnego i pół litra niegaszonego wapna, utłuczonego na miał, wymieszaj i zarób wodą na rzadkie ciasto. Można go użyć nietylko do zalepiania szpar, ale także w braku kitu szklarskiego, by uszczelnić nim szyby w oprawie. *Z. Bętk.*

Środek do tamowania krwi. Do zatamowania krwi, wypływającej z ran, używają najpowszechniej pajęczyny, musimy jednak ostrzedz przed stosowaniem tego środka, który często zamiast pomódz, sprowadza zakażenie ran i bywa powodem długotrwałej choroby, a nawet śmierci. Natomiast polecamy użycie popiołu, lub miałko sproszkowanego węgla drzewnego. Po zasypaniu rany trzeba ją obłożyć watą, a następnie owinąć starem miękkiem płótnem. *Z. Bętk.*

Dereniówka 100 sztuk dojrzałego dereniu i 30 sztuk wielkich rodzynków dobrze ususzyć i utłuc na miał w moździerzu, zsypać do flaszki i wlać $^1/_4$ litra rektyfikowanego spirytusu, zamieszać, zakorkować i pozostawić w spokoju w ciepłej izbie przez dni czternaście. Po upływie tego czasu sporządzić syrop z 100 gr. cukru i $^1/_2$ litry wody, zagotować i odszumować, a gdy ostygnie zlać do innej flaszki, do której zlać także ekstrakt z dereniu lecz poprzednio trzeba go przecedzić przez gęste płótno, lub przefiltrować przez bibułę. Im likier będzie dłużej leżał tem będzie lepszy. *Czaykowski.*

Co pisał ksiądz Kluk o czeladzi przed 120 laty. „Czeladź, są to owe oboiey płci osoby, które za pewne zasługi i codzienne pożywienie służą i rozkazy wiernie i pilnie wypełniać są obowiązane. Do rolnictwa przy Folwarkach i gospodarzach są: parobek, dziewka, bronowłok; można przydać: gumienny pastuch etc. W zględem czeladzi w powszechności, na te trzy główne przepisy oglądać się trzeba: najprzód nieznajomych wcale wystrzegać się; gdy bowiem uszkodzą gdzie ich szukać będziesz? Powtóre rodzeństwa nie trzymać na jednem miejscu albowiem rzadka zgoda, i wiele namnoży się kłopotu: albo wielka zgoda i nie wyda się niewierność. Potrzecie; starcy jako czeladzi nie przyjmować nie tylko bowiem niezdolni są przez starość do roboty, ale i pospolicie kłótliwi, uporni wszystko chcący lepiej wiedzieć.

Prócz tych przepisów, Pan z czeladzią po Chrześcijańsku rządzić powinien, pogorszenia nie dopuszczać, do pobożności napędzać, nad siły ludzkie roboty nie

wyciągać, dla lada bagateli złośliwie nie hałasować, zasług im bez przyczyny nie umniejszać, a tym bardziej nie zatrzymywać.

Nie ma gospodarz więcej przyjmować nad prawdziwą miejsca potrzebę, ztąd bowiem jest lenistwo i jedno na drugie ogląda się: lecz ani ma mniej trzymać jak potrzeba, aby mu w czasie robota nie zostawała, którejby zdołać nie można było. Pożywienie powinno być dostateczne, który bowiem gospodarz chce, aby czeladź półgębkiem tylko jadała, a przecież do roboty zawsze silną była przymusza ją do niewierności. Zasługi zupełnie i w czasie zapłacone być mają, niegodziwa jest rzecz, jeśli nie z ich winy i złości się stało, mniejsze, zwłaszcza szkody, wytrącać: niebezpieczna rzecz jest, znacznie przed czasem (chyba po części na potrzeby, zawsze znacznie zatrzymując) wypłacać zasługi mogą bowiem w najpotrzebniejszy czas porzucić Pana. Zasługi zaś czeladzi, płaca najemnikom, rzemieślnikom etc. powinnaby być podług miejsc od zwierzchności ustanowioną aby rolnik nie więcej wydawać, jak z roli pożytkuje, był przymuszony.

Z dzieła ks. Krzystofa Kluka o rolnictwie, wydanego w Warszawie w r. 1781.

Zabawne. *(W Reuue de dex mondes)* p. Dr. Bled opisuje zabawne zdarzenie jakie się przytrafiło słynnemu malarzowi p. Meissonier. Trzymał on ogrodnika, który bez zająknienia nazywał po łacinie każdą roślinę lub kwiat jaki tylko został wskazany. Nie dowierzając pamięci swego ogrodnika chciał Meissonier zbadać prawdziwość tych nazw; w tym celu przyniósł raz w torebce papierowej nieco zasuszonej ikry śledziowej i pyta go: „Czy znacie to nasienie?“ A jakże, jestto nasienie rzadkiej podzwrotnikowej rośliny, zwanej pulpus fluximus, odparł zapytany bez wahania. Wsadź je w ziemię, a gdy zejdzie pokaż mi jak ta roślina wygląda, rzekł Meissonier i odszedł, kontent, że wypłatał figla zarozumiałemu pyszałkowi.

Po upływie trzech tygodni woła ogrodnik swego pana mówiąc, że nasienie zeszło. „Tego chyba już za wiele!“ woła malarz, biegnie do ogrodu, a tam mu ogrodnik pokazuje kilka główek śledziowych wystających z ziemi. Widocznie ogrodnik miał nietylko spryt, ale i węch doskonały!

Z targów zbożowych:

Lwów, dnia 29-go listopada Waluta koronowa. Cena za 50 klg. loco Lwów. Pszenica gotowa od 7·60 do 7·80 Kor. Pszenica nowa od 7·50 do 7·50 Kor. Żyto gotowe od 6·50 do 6·80 Kor. Żyto na termina od 6·30 do 6·50 Kor. Owies obroczny od 6·40 do 6·70 Kor. Owies nowy od 6·25 do 6·50 Kor. Jęczmień pastewny od 5·30 do 5·50 Kor. Jęczmień browarn. od 6·50 do 7·— Kor. Rzepak nowy od 13·50 do 14·— Kor. Lnianka od 10·50 do 12·— Kor. Groch pastewny od 6·75 do 7·50 Kor. Groch do gotowania od 7·60 do 9·— Kor. Hreczka od 6·20 do 6·50 Kor. Kukurudza gotowa od 5·30 do 5·90 Kor. Chmiel za 56 kg. od 60·— do 70·— Kor. Koniczyna czerwona od 42·— do 58·— Kor. Koniczyna biała od 45·— do 70·— Tymotka od 24·— do 27·— Kor. Spirytus loco za 50 litr gotowy od 16·50 do 16·75 Kor. paritas Tarnopol na termin 16·25 do 16·50 Kor:

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.